



BASF

We create chemistry

Shoyu Ramen mit zart gegartem Schweinebauch



120 Minuten



4 Personen



Fleisch

Zutaten

- 500 g Mehl
- 115 ml Wasser
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 7,5 g Backpulver
- 2 g Salz

Zubereitung

- 1) Das Mehl zweimal durch ein feines Haarsieb sieben. Anschließend mit Salz, Backpulver und Kurkuma mischen.
- 2) In der Küchenmaschine das Ei und das Eigelb mit dem Mehl 2 Min. kneten, dann nach und nach das Wasser zugeben (Wichtig das Wasser muss kalt sein).
- 3) Den Teig ca. 5 Min. mit der Küchenmaschine kneten 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend rausnehmen und 20 Min. an Raumtemperatur gewinnen lassen. Den Teig nochmals mit den Händen durchkneten und in zwei Teile teilen.
- 4) Walzen Sie den Teig mit einem Nudelholz auf eine Dicke von etwa zwei bis drei Millimetern aus oder verwenden Sie hierfür eine Pasta Maschine.
- 5) Nun die Nudelplatten entweder per Hand in schmale Streifen schneiden oder einfach den Spaghetti Aufsatz Ihrer Maschine verwenden.
- 6) Die Nudeln mit etwas Mehl bestäuben und auflockern.
- 7) Garen Sie die Nudelnester für 2 Min. in kochendem Salzwasser.
- 8) Die fertigen Nudeln, direkt in Ihre gewünschte Schüssel füllen und später mit Ihrem Ramen Sud übergießen.



Shoyu Ramen mit zart gegartem Schweinebauch

 **BASF**

We create chemistry

Zutaten

- 1,2 kg Schweinebauch mit Schwarte
Ohne Knochen
- 2 l Hühnerbrühe
- 6 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Ingwer
- 1 rote Chili
- 4 EL Sesamöl geröstet
- 8 EL Sojasauce
- 8 EL Teriyaki Sauce
- Salz, Pfeffer Schwarz
- 1 TL Five Spicy Gewürz
- 100 g Karotte
- 100 g Sellerie
- 80 g auch
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Limettenblätter
- 1 Bund Küchengarn
- 4 Pak Choi
- 150 g Karotte
- 300 g Austernpilze
- 4 Eier (Wachs Weich)
- 4 TL gerösteter Sesam
- 2 Frühlingzwiebel
- 1 EL Rapsöl

Zubereitung

- 1) Den Schweinebauch trocken tupfen und ggf. von restlichen Knochen und Sehnen befreien.
- 2) Knoblauchzehen, Zwiebel, Ingwer schälen und mit einer feinen Küchenreibe zu einem feinen Püree reiben und in eine Schüssel geben.
- 3) Alle Gewürze sowie Saucen und gehackte Chili dazu geben und die Marinade ca. 30 Min. ziehen lassen.
- 4) Nun den Schweinebauch mit der Marinade vermengen und richtig gut einmassieren. Den Bauch zu einer Rolle formen (Wichtig die Schwarte muss nach außen zeigen) und nun mit dem Küchengarn sehr fest zu schnüren, ähnlich wie bei einem Rollbraten. Für 24 h im Kühlschrank ziehen lassen.
- 5) Anschließend Lauch, Sellerie und Karotte waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.
- 6) Nun den Schweinebauch und das Gemüse in einen großen Topf geben und mit der Hühnerbrühe auffüllen, sodass alles bedeckt ist.
- 7) Aufkochen und danach bei Mittlerer Hitze für ca. 3 Std. leicht köcheln lassen.
- 8) Wenn das Fleisch zart gegart ist aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen und in dünne Scheiben aufschneiden.
- 9) Die Brühe absieben und aufkochen.
- 10) Währenddessen die Austernpilze in grobe Stücke zupfen, Karotten schälen und schräg in feine Scheiben schneiden, den Pak Choi halbieren und in der Pfanne scharf anbraten.
- 11) Frühlinglauch in feine Ringe schneiden und zur Seite stellen.
- 12) Die Eier ca. 6 Min. kochen, schälen und halbieren.
- 13) Die gegarten Ramen Nudeln in die Schale geben, mit der Brühe auffüllen, das gebratene Gemüse darauflegen, den Schweinebauch und die halbierten Eier anlegen, zum Schluss mit Sesam und Frühlingzwiebel garnieren.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Wissenwertes

Shoyu-Ramen kommt aus dem japanischen und basiert auf einem reduzierten Schweinefond, der mit Sojasauce gewürzt wird.

